

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 登録実用新案公報 (U)

(11) 実用新案登録番号

第3009010号

(45) 発行日 平成7年(1995)3月28日

(24) 登録日 平成7年(1995)1月11日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/00	B			
	G			
1/10	E			
1/16	C			
B 6 5 D 81/34	A			

評価書の請求 未請求 請求項の数 1 F D (全 6 頁)

続き有

(21) 出願番号 実願平6-12565

(22) 出願日 平成6年(1994)9月14日

(73) 実用新案権者 594168274

株式会社ナックスナカムラ

兵庫県神戸市兵庫区上沢通7丁目3番10号

(72) 考案者 中村 博一

兵庫県神戸市兵庫区上沢通7丁目3番10号

株式会社ナックスナカムラ内

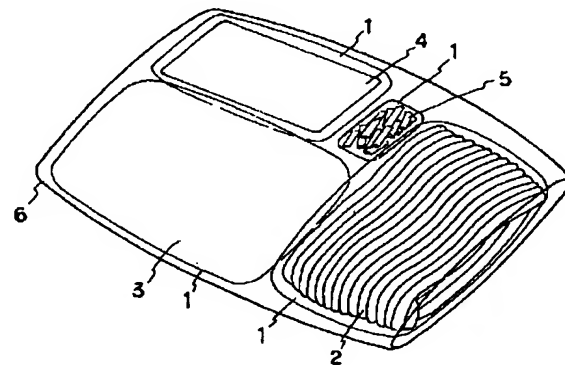
(74) 代理人 弁理士 谷口 正信

(54) 【考案の名称】 可食性可溶フィルムにより各食材を区分した加工食品

(57) 【要約】

【目的】 各家庭等において簡単な加熱調理によって各食材を一体化ならしめる事が出来るようにしたものであり、常に新鮮な食感、風味を有する麺類や丼物等を手軽に食することが出来る可食性可溶フィルムにより各食材を区分した加工食品を提供する。

【構成】 麺、御飯、具材、スープといった各食材を90℃～95℃程度で溶解する可食性可溶フィルムにて個別に包装し、これらを通常の包装袋または包装容器により0℃～5℃程度の低温で流通可能な状態に包装し、熱湯若しくは電子レンジによる加熱調理方法によって各食材を簡単に一体化ならしめ新鮮な食材の組み合わせによる美味な麺類や丼物等を供し得るようにしたことを特徴とする。



BEST AVAILABLE COPY

1

2

【実用新案登録請求の範囲】

【請求項1】 麺、御飯、具材、スープといった各食材を90℃～95℃程度で溶解する可食性可溶フィルムにて個別に包装し、これらを通常の包装袋または包装容器により0℃～5℃程度の低温で流通可能な状態に包装し、熱湯若しくは電子レンジによる加熱調理方法によって各食材を簡単に一体化ならしめ新鮮な食材の組み合わせによる美味な麺類や丼物等を供し得るようにしたことを特徴とする可食性可溶フィルムにより各食材を区分した加工食品。

【図面の簡単な説明】

【図1】本考案の一実施例を示す斜視図。

* 【図2】本考案の他の実施例を示す斜視図。

【図3】本考案の他の実施例を示す断側面図。

【図4】本考案の他の実施例を示す断側面図。

【符号の説明】

1 可食性可溶フィルム

2 うどん麺

3 スープ

4 味付け油揚げ

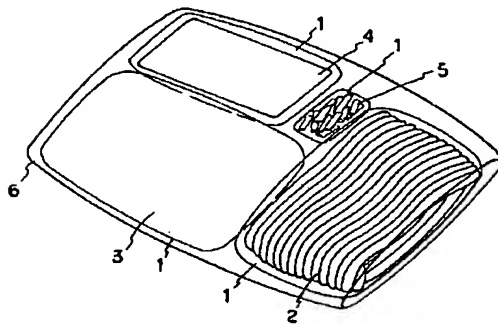
6 包装袋

10 7 御飯

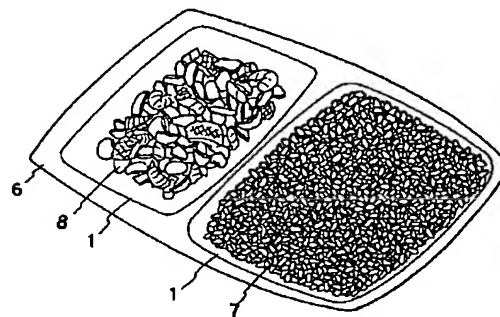
8 八宝菜

* 12 包装容器

【図1】



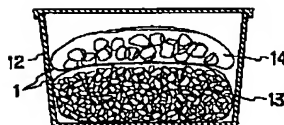
【図2】



【図3】



【図4】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.⁶

B 6 5 D 81/34

識別記号

片内整理番号

V

F I

技術表示箇所

BEST AVAILABLE COPY

【考案の詳細な説明】**【0001】****【産業上の利用分野】**

本考案は、可食性可溶フィルムによって予め各食材料が区分されており、加熱調理によってこれらを一体化ならしめるものであり、手軽な調理作業により常に新鮮な食感、風味が得られる麺類や丼物などの加工食品に関するものである。

【0002】**【従来技術】**

具やスープを備えているパック入り又は容器入りの麺類（生うどん麺等）は各家庭において手軽に調理出来ることから、従来よりその需要は高く、数多くの商品がスーパー、小売店等で市販されている。これらを調理する時は、パック又は容器を開いて中の具、スープ、麺を一旦取り出し、それぞれを包装しているフィルムを破いて鍋等に移し替えたり、もう一度容器に戻して火にかけ若しくは電子レンジにて適当な時間だけ加熱するものである。又、麺類と同様に中華丼、カレー等といった御飯と具（とスープ）がそれぞれ別に包装されており、これらを加熱した後に御飯の上にかけて食するようにした加工食品も一部で見受けられる。従って、上記加工食品はいずれも必要な食材が1パックに備わっている為、いちいち別々の食材を準備する必要がなく、その点において手軽に調理し得るものではあるが、各食材を包装しているフィルムを破って中の食材を取り出す必要があり、この作業は意外と手間が係り面倒なものであって、それが故に当該加工食品の需要量も大きな伸び幅が得られず、この点において商品価値を低下ならしめている原因があった。

【0003】**【考案が解決しようとする課題】**

又、御飯物（丼物）において、いわゆる弁当（完成品）として流通されている加工食品はあるが、予め御飯と具を一体化させることからその種類については限界があって多種類にわたる供給が図れず、又、食するに際してはレンジで再加熱することが多いが、御飯内に具材が浸透してしまっているため、御飯に具をかけた直後のような食感は全く得られず、いくら温めなおしても完成時の美味しさ、

風味は得られず、その点において当該加工食品は数段劣ると言わざるを得ない。尚、容器入り即席麺において、乾燥スープを可溶フィルムにて包装し、熱湯をかけることでフィルムを溶かし、乾燥スープを麺上に振りかける作業を省略させたものがあるが、これは新鮮な食材を低温で流通させ、食事時において加熱調理によって各食材を簡単に一体化ならしめ、新鮮な食品（調理品）を需要者に提供させるといった本考案の主旨とは根本的な差異があり、前記乾燥スープの場合、他の可食性フィルムを用いた食品と同様に単に食品包装という手段について利用されているにすぎなかった。

【0004】

本考案は上記の点に鑑みなされたものであって、可食性可溶フィルムによってそれぞれの食材を区分し、これをパック又は容器に入れた状態で流通過程にのせておき、最終過程の各家庭等において簡単な加熱調理によって各食材を一体化ならしめる事が出来るようにしたものであり、常に新鮮な食感、風味を有する麺類や丼物等を手軽に食することが出来る可食性可溶フィルムにより各食材を区分した加工食品を提供することを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】

上記目的を達成するための本考案の要旨とするところは、麺、御飯、具材、スープといった各食材を90℃～95℃程度で溶解する可食性可溶フィルムにて個別に包装し、これらを通常の包装袋または包装容器により0℃～5℃程度の低温で流通可能な状態に包装し、熱湯若しくは電子レンジによる加熱調理方法によって各食材を簡単に一体化ならしめ新鮮な食材の組み合わせによる美味な麺類や丼物等を供し得るようにしたことを特徴とする可食性可溶フィルムにより各食材を区分した加工食品にある。

【0006】

【作用】

以上の如く本考案の加工食品であれば、需要者はこれを購入して帰り、簡単な調理方法によって調理するだけで良く、すなわち包装袋に入っている各食材を取り出して鍋に入れて火にかけたり、包装袋のまま熱湯に数分入れて加熱したり、

包装容器のまま電子レンジにて数分加熱するだけで良く、この種の従来の食品に比して本加工食品はより簡単な作業によって調理することが出来るものであり、而も出来上がり食品（調理品）は、一から手間をかけて調理した食品と同様の状態にあって、新鮮な食感、風味が得られるものであり、既存のインスタント食品にはない美味なる麺類や丼物等を提供することが出来る。

【0007】

【実施例】

以下、本考案の実施例を図面に基づいて説明する。

【0008】

図1は本考案の一実施例を示す斜視図、図2は本考案の他の実施例を示す斜視図、図3～図4は本考案の他の実施例を示す断側面図である。

【0009】

図1は加工食品がきつねうどんである場合の一実施例を示したものであり、うどん麺2、スープ3、及び具材である味付け油揚げ4ときざみねぎ5の各食材をそれぞれ90℃～95℃程度の高温で溶解する可食性可溶フィルム1にて包装し、これらをPEフィルム等の包装袋6に全て収容し、0℃～5℃程度の低温で流通し得る状態に包装したものである。本食品は、包装袋を開けて鍋に移し火をかけて加熱するか、別容器に移し替えて電子レンジにて加熱するか、包装袋6が耐熱性の場合であれば熱湯の中に浸して加熱するものであり、いずれの場合であって美味しいきつねうどんが簡単に出来上がり、新鮮な調理品として食事をする者を満足させることが出来る。尚、うどん麺2は他の麺類であっても良く、具材を替えることでバリエーションに富んだ美味なる麺類を提供することが出来、又、麺に関しては特別に可食性可溶フィルムにて包装しなくても良い場合があり、それについては特に限定するものではない。

【0010】

図2は中華丼の場合を示したものであり、御飯7と具材である八宝菜8をそれぞれ90℃～95℃程度の高温で溶解する可食性可溶フィルム1にて包装し、これらを包装袋6に収容して0℃～5℃程度の低温で流通し得る状態に包装したものであり、例えば包装袋6から御飯7と八宝菜8を取り出し、そのまま容器に移

し替えて電子レンジにて所要時間だけ加熱することにより中華丼が得られるものであり、加熱調理前は各食材が区分されて別々の状態にあり、加熱によって両者が一体になるものであるから、本中華丼は出来たての新鮮な食感、風味を持ち、既存のレトルト食品等では味わえない美味しさを提供し得るものとなる。尚、本実施例の場合も具材を替えることにより多種類の丼物を供することが出来るものであり、又、必要に応じて御飯7は可食性可溶フィルムにて包装しなくとも良い場合もある。

【0011】

図3は可食性可溶フィルムにて包装した各食材、そば麺9、スープ10、海老天ぶら11を包装し、これらを全てレンジ用包装容器12に収容したものであり、又、図4は可食性可溶フィルムにて御飯13、カレー14を包装し、これらをレンジ用包装容器12に収容した状態を示すものであり、いずれもこのまま電子レンジによって加熱調理することで、天ぶらそば、カレーライス（カレー丼）を食することが出来るよう構成したものである。本実施例の如く、予め各食材をレンジ用包装容器に入れておくことで、加熱調理に係る作業をより簡単なものとすることが出来、調理の手間並びに美味しさの点で既存のレトルト食品などにはない優れた加工食品を提供し得るものとなる。尚、本実施例では麺類及び丼物を例示したが、他の加工食品（例えば組み合わせ惣菜等）についても可能であり、その種類については特定すべきものではない。

【0012】

【考案の効果】

以上説明した如く本考案によれば、簡単な調理方法によって常に新鮮な食感、風味を有する麺類や丼物といった加工食品を手軽に食することが出来、需要者にとってはこの上ない満足感が得られるものであり、既存の加工食品では奏しえな多大な効果を発揮することが出来、その商品的価値は極めて高いと言える。